

## LE MÉAL ERMITAGE ROUGE

FERRATON *f* PÈRE & FILS



### CÉPAGE

100 % Syrah. Vignes âgées d'environ 30 ans et greffées sur place.

### SOL

Terrasses de galets roulés exposées plein sud sur le coteau du Méal.

### VINIFICATION

Vendange éraflée, vinifiée en cuves béton (pour une meilleure inertie thermique) pendant 4 semaines environ (suivant le millésime).  
Extraction par remontages et pigeages.

### ÉLEVAGE

En fûts de chêne de 14 à 18 mois suivant le millésime (30 à 50 % de fûts neufs).

### DÉGUSTATION

Robe : brillante, rubis très intense.

Nez : petits fruits noirs, quelques notes de cuir.

Bouche : vin à la fois puissant et concentré. Beaucoup d'ampleur et de structure, long en bouche.  
Vin de longue garde.